B. 11. XXI.
B. 11. XIX.

All'amico G. Mazzoni
offre ringraziando
G. Guerrini

NOZZE

CARDUCCI - GNACCARINI

PERKINS LIBRARY

Duke University

Rare Books

DUKE
UNIVERSITY
LIBRARY

THE LIBRARY OF
PROFESSOR GUIDO MAZZONI
1859-1943

Proprietà letteraria.

BOLOGNA: TIPI DI NICOLA ZANICHELLI MDCCCLXXXVII.

FRAMMENTO

DI UN

LIBRO DI CUCINA

DEL SEC. XIV

EDITO

NEL DÌ DELLE NOZZE

CARDUCCI-GNACCARINI

BOLOGNA
NICOLA ZANICHELLI
1887

Digitized by the Internet Archive
in 2013

http://archive.org/details/frammentodiunlib00guer

A GIOSUÈ CARDUCCI

BOLOGNA.

Amico Carissimo,

POICHÈ oggi mariti la tua Laura, desidero che tu mi abbia come presente, annoverandomi tra coloro che de' pubblici trionfi tuoi e delle gioie private cordialmente si rallegrano. E, a guisa di ricordo, eccoti alcune pagine del trecento, certo inedite e forse non inutili alla storia della lingua e degli usi antichi.

Tu sai che il compianto Zambrini, nel 1863, pubblicò, presso G. Romagnoli, in Bologna « Il Libro della Cucina. Testo di lingua non mai fin qui stampato » e che lo trasse dal Codice 158 della nostra Biblioteca dell'Università. Quel Codice membranaceo è composto di diversi quaderni scritti da mani diverse del secolo XIV e rilegati

insieme, se non erro, sul finire del secolo XVII. L' egregio Zambrini, nella prefazione al « Libro della Cucina » descrisse il Codice con sufficente cura e non occorre rifare quel ch' egli fece e bene. Solo è da notare che, parlando delle poche carte dove si legge il « Libro della Cucina » disse: « Il carattere sembrami del finire del secolo XIV, « o al più dei primissimi anni del seguente; e di « quel tempo medesimo, o circa, sembrami la « dettatura: fu da me preferito questo all' ante- « cedente, perchè completo. »

Dell' « antecedente » poi, cioè del frammento che ora ti offro, egli aveva detto così — « È pre- « ceduto da due faccie contenenti l' indice delle « rubriche; indi seguita il *Trattato* che si com- « prende in cinque carte; ma vuolsi notare che « questo non è che un frammento, mancandone « parecchi a mezzo e in fine: i caratteri prece- « dono per avventura di qualche anno il *Libro* « che segue, e così, per mio avviso, lo stile e la « lingua. » E qui, come saggio, trascrisse le prime tre ricette di questo « Frammento ».

Non mi parrebbe vero di accettare questa sentenza, poichè invecchierei così il « Frammento » e di tanto lo farei più prezioso: ma, in coscienza, non posso. Quanto più considero il Codice, tanto più mi convinco che il « Libro » già pubblicato

e questo « Frammento » che pubblico, furono scritti dalla stessa mano. Il copista anzi, trascrivendo due diverse raccolte di ricette, le ridusse alla stessa ortografia, le fiorì degli stessi idiotismi. Si capisce che gli autori delle raccolte furono diversi e il copista uno solo, ma non credo si capisca altrettanto facilmente quale dei due autori sia il più vecchio « per avventura di qualche anno ».

E poi, quanto più ficco gli occhi e le mani nella carta vecchia, tanto meno la paleografia mi persuade. La pratica mi fa scettico.

Quando ad una vecchia scrittura manca, colla data, ogni altro segno od accenno che ne riveli sicuramente l'età, la paleografia determina l'epoca in cui quella carta fu scritta dalla forma dei caratteri. Se si tratta di secoli, o sia pure di mezzi secoli, colle debite riserve, ci stò. Si confronta con carte di data certa e, aiutando la perspicacia e la pratica, si arriva a risultati probabili. Ma non ci sto più quando si vuol spingere la precisione a « qualche anno », ad un decennio, ad un lustro.

E vedi. Tu hai esercitata la mano a certa forma di caratteri e scrivevi così vent'anni addietro, e scrivi così ora, e scriverai così per un pezzo a gloria tua e della patria. Se trovi una

vecchia annotazione scritta da te, ove la memoria e il contenuto non ti aiutino, potresti dalle sole forme calligrafiche determinare precisamente l' anno della tua scrittura? Eppure hai scritto tu. Figurati come è sicuro il giudizio trattandosi di scritto altrui!

Egli è che lo scrittore, e più il copista, scrivono con caratteri simili, od almeno impercettibilmente differenti, per lungo tratto della vita loro, forse per cinquant' anni. Un uomo, nato nel 1350, poteva scrivere coi caratteri della seconda metà del secolo XIV, anche nel 1420. Un giovane copista del Boccaccio può aver scritto coi caratteri di quell' epoca fino sotto Cosimo il vecchio. Dove va dunque la sicurezza colla quale alcuni, dai soli caratteri, determinano il decennio e l' anno della scrittura?

Restano la lingua e lo stile, più facili a sentire gli influssi del tempo e dell' ambiente. Ma qui dico dei copisti e non degli autori; benchè anche in questi non sia da dimenticare la permanenza di molte forme lungo decenni diversi. Ad ogni modo, parlando solo della scrittura materiale come segno determinativo delle date, ammetto che ogni secolo ed ogni paese hanno forme particolari di caratteri, ma non credo che si possa spingere troppo la ricerca dell' età d' uno scritto con criteri

puremente calligrafici. Approssimazione si; precisione no.

Comunque, si può affermare che la scrittura di questo « Frammento » appartiene ad un tipo comune nella seconda metà del secolo XIV, e che la lingua e lo stile sono più vecchi della scrittura. Non ho dato qui anche l' ortografia del codice, parendomi inutile e non essendo questo « Frammento » autografo dell' autore. Ma nel « Libro » del Zambrini e nell' Indice, ne puoi vedere un saggio.

Ora, ad altro. Isidoro Del Lungo nel suo libro « Dino Compagni e la sua Cronica », in un' Appendice al Commento (Vol II, pag, 597.) scrive: — « Il *Niccolò* dalla *costuma ricca* è de' Salim-
« beni pe' più autorevoli fra gli espositori tre-
« centisti, per l' Ottimo, pel Lana, pel Buti, per
« l' Anonimo fiorentino; e uscendo del secolo XIV,
« pel Landino, il quale al Salimbeni attribuisce
« la invenzione de' bramangeri e delle frittelle
« ubaldine (anche da alcun altro de' precedenti
« commentatori accennata parlando della brigata
« senese), e a un cuoco di lui la lode d' aver
« fatto il libro delle vivande trovate da loro ».

Qui il Del Lungo pone una delle sue note assai erudite, ma anche assai prolisse, che debbo rimetterti sotto gli occhi perchè contiene una con-

gettura notevole intorno a questo « Frammento. » Ed eccola.

« Il quale libro io non esiterei a riconoscere « nel *Libro della Cucina del Sec. XIV. Testo di* « *lingua non mai fin quì stampato;* ed. Zambrini; « Bologna, 1863. La dicitura, toscana nel suo « fondo, ha qualche mescolanza dialettale; non « infrequenti i senesismi. La ricetta « de' crispelli, « ovvero frittelle ubaldine » è a p. 36; a p. 46 « quella de' « blammangeri ». Di questi si parla « (pref. dell' editore, p. XLIX) anche in un fram- « mento pur culinario, e forse alcun poco più « antico, che sta nel medesimo codice, dove si « contiene il *Libro della Cucina*: codice, notisi, « bolognese, cioè di quella stessa città nella quale, « com' or ora diremo, alcuni memoriali notarili « ci hanno conservate rime di Niccolò Salimbeni. « I dantisti del Bullettino senese, che pure qui « appresso citeremo, scrivono in proposito del « Salimbeni, che « per una svista il Tizio *(Storie* « « *mss. di Siena)* dice avere egli scritto un libro « « di cucina, ma cotesto fu un Cocco, cioè un « « altro Niccolò pur Salimbeni anch' esso, che « « scrisse un' opera culinaria; egli usò, non in- « « ventò le frittelle ubaldine, giacchè antiche, e « « ci vennero dal contado di Arezzo e presero « « il nome dai conti Ubaldini, e tutt' ora si ode

« « in quel paese tal nome » Non istà a me, nè « è questo il luogo d'entrare in disputa di eru- « dizioni senesi coi dantisti senesi; ma vorrei ben « chiarito che in quel loro Cocco non ci sia pro- « prio alcun equivoco col *cuoco* o *coco* che dice « il Landino: quanto poi alle frittelle ubaldine, « la loro antichità mi par sufficientemente assi- « curata col riferirle a' tempi della brigata spen- « dereccia del sec. XIII; e rispetto alla loro *are- « tinità*, quanto al nome, nulla osta che la bri- « gata senese così denominandole pensasse ai « conti Ubaldini e per via di essi ad Arezzo, ma « non veggo da ciò la necessità, nè, in cosa sì « antica, la sicurezza, del conchiudere che le « sullodate frittelle « vennero ai senesi dal con- « tado di Arezzo ». Questa digressione apiciana « è solamente per afforzare la mia congettura « che il *Libro della Cucina*, pubblicato dal bene- « merito Zambrini sia, nè più nè meno, quello « ricordato dal Landino come scritto dal cuoco « di messer Nicolò Salimbeni ».

Se questo « Frammento » fosse davvero « di alcun poco piú antico », il libro del cuoco del Salimbeni dovrebbe esser questo. Aggiungi, come più antico ricordo, che i buontemponi della brigata spendereccia furono dodici e qui sono parecchie ricette « per xij ghiotti »: anzi spesso, benchè

non bruciato, si trova il garofano, la droga ricordata dall' Alighieri. Quanto però alla invenzione delle frittelle ubaldine e dei blasmangieri che il Landino attribuisce al Salimbeni, oltre al dubbio dei dantisti senesi, noto che il *blanc-manger* era conosciuto in Francia assai addietro nel secolo XIII, come appare nei *Fabliaux* editi dal Barbazan. Il Salimbeni dunque perfezionò, non inventò.

Quel che ci sia di vero nella congettura del commentatore del Compagni, non saprei. Certo se queste raccolte di ricette vengono dal Salimbeni o dal suo cuoco, debbono, per via, aver subìto qualche modificazione. Almeno il copista le cucinò a suo modo infarcendole di forme dialettali e peggio.

E poichè sono col Del Lungo, lasciami anche dir questa. Nel terzo volume del suo libro, a pag. XI, egli si sfoga contro i critici e contro « certe « improvvisature di rassegne a un brandello per « settimana ». Non so se il Del Lungo alluda a me che appunto sotto il titolo di *Brandelli* raccolsi articoli stampati qua e là, e tra gli altri, uno inserito proprio nella *Rassegna Settimanale* e in cui parlavo del suo libro. In questo caso l' egregio uomo poteva lasciare l' altezzosità spregiativa che tradisce il cappello preso. Poteva anzi riconoscere che il suo libro almeno l' ho letto, tanto che, dopo

quelle mie poche righe, dovette ristamparne una carta corretta.

Ma poi è strano che del Compagni non si possa dir verbo senza che il Del Lungo se ne tenga come vituperato. Egli ha fatto un libro pieno di copiosa e rara erudizione. Ha illustrato la storia fiorentina con una serie di documenti preziosi e curiosi. Ci ha dato insomma una di quelle opere utili e severe dalle quali la Toscana ci aveva disavvezzato, pur troppo, da un pezzo. Ma se uno dice rimessamente il suo pensiero, senza usare la polemica del Fanfani che pareva voler vincere la questione come messer Dolcibene vinse la sua nella 145.ª novella del Sacchetti; se uno crede che tutto poi non sia così chiaro nella Cronica come vede il Del Lungo, o che tutti i documenti e le congetture abbiano lasciato sempre controversi o dubbi parecchi luoghi, apriti cielo! Par che si commetta un delitto di lesa divinità, anzi di lesa patria! E poichè i principali critici di cose dinesche sono in Germania, si grida accorr'uomo contro lo straniero, quasi che il Barbarossa sia alle porte di Milano. Per poco non bandiscono la crociata italica contro il tedesco lurco, essi, i guelfi che fiutano il veltro dantesco sotto le gonne di Leone XIII!

Miserie, dirai; ed hai ragione. Poveri noi, po-

vera storia, povera verità se criteri di giudizio sono questi; se per discutere un testo dobbiamo rifarci guelfi o ghibellini; se la superbia si stima dignità e il lazzo risposta.

E lasciamo le miserie che in questo giorno felice per te e per gli amici tuoi non dovrebbero uscire dalla lor morta gora. Accogli piuttosto i voti fervidi e cordiali che rinnovo per la felicità de' tuoi figli e tua, e ricordati con la usata benevolenza del

Bologna 20 Settembre 1887.

tuo

O. Guerrini

FRAMMENTO

DI UN

LIBRO DI CUCINA

DEL SEC. XIV

INDICE [1]

i * Se vuoli blanmangeri.
ij * Se vuoli burro.
iij * Se vuoli giuncata di lacte.
iiij * Se vuoli panicia di carne.
v * Se vuoli caldello di starne o di polli.
vj * Se vuoli torta di polastri lavagnese.
vij * Se vuóli fare brodeto biancho.
vjij * Se vuoli fare vivanda di due polastri.
viiij * Se vuoli arostito in cesame.
x * Se vuoli amorsèllato di carne.
xj * Se vuoli savore di capone.
xij * Se vuoli brodetto da polli.
xiij * Se vuoli lomonìa d'uno cappone.
xiiij * Se vuoli frittelle di battuto.
xv * Se vuoli torta di pollastri.
xvj * Se vuoli torta di pollastri et di zucca.
xvij * Se vuoli savore con capone.
xviij * Se vuoli ambrogino di polli.
xviiij * Se vuoli pipioni in stufa.
xx * Se vuoli fagiano arrosto.
xxj * Se vuoli trìa di capponi o di carne di cavreto.

[1] Al *Frammento* è preposto questo indice. Noto coll'asterisco le ricette che si trovano nel ms. Avverto anche che la numerazione delle ricette nell'indice, non corrisponde spesso a quella del testo, e che quì ho trascritto anche l'ortografia del testo per darne il saggio.

xxij • Se vuoli fare C ravioli.
xxiij • Se vuoli solcio di state.
xxiiij • Se vuoli torta di lacte vivo.
xxv • Se vuoli pollastri in istufa.
xxvj • Se vuoli tortelli di fiori di canapaccia.
xxvij • Se vuoli torta di lacte vivo.
xxviij • Se vuoli fegato di porco in buona maniera.
xxviiij • Se vuoli fave fresche in buono modo.
xxx • Se vuoli milliacci bianchi et buoni.
xxxj • Se vuoli tortelli di zucche.
xxxij • Se vuoli fichi ripieni.
xxxiij • Se vuoli buon vermicelli per xij persone.
xxxiiij • Se vuoli fare brodetto giallo con polli.
xxxv • Se vuoli gialatina d' ogne carne.
xxxvj • Se vuoli paniccia di bronza per xx signori.
xxxvij • Se vuoli torta di battuto per xx persone.
xxxviij • Se vuoli panico brillato con oche.
xxxviiij Se vuoli optimo savore.
xl Se vuoli torta di lacte.
xlj Se vuoli torta di nuova maniera.
xlij Se vuoli tredura optima per xij persone.
xliij Se vuoli lepore a scinbeci.
xliiij Se vuoli cesame di pesci.
xlv Se vuoli pesci a brodetto.
xlvj Se vuoli salsice di pesci.
xlvij Se vuoli frittelli di quaresima.
xlviij Se vuoli pesci in modo di funghi.
xlviiij Se vuoli riso per xij huomini.
l Se vuoli amido per xij ghiotti.
lj Se vuoli mandorlata cotta per xij ghiotti.
lij Se vuoli mandorlata cruda per xij ghiotti.
liij Se vuoli salsa camellina buona.
liiij Se vuoli tortelli di menta.
lv Se vuoli torta di sardelle et di tinche.
lvj Se vuoli lampreda bene optima.
lvij Se vuoli tortelli di zucaro rosato.
lviij Se vuoli tortelli di pesci.

lviiij Se vuoli tinche a brodetto.
lx Se vuoli savore rinfuso di feghatelli.
lxj Se vuoli savore conposto con arrosto.
lxij Se vuoli savore con arrosto.
lxijj Se vuoli savore bianzevero.
lxiiij Se vuoli salsa cammelina.
lxv Se vuoli savore rinforzato con arrosto.
lxvi Se vuoli savore con pescie di mare.
lxvjj Se vuoli pastello di carne.
lxvijj Se vuoli savore con pescie fritto.
lxviijj Se vuoli savore da serbare.
lxx Se vuoli agresto di più maniere.
lxxj Se vuoli savore aranciato di rancie.
lxxjj Se vuoli savore da oche o da capponi.
lxxijj Se vuoli savore con starne o fagiani.
lxxxiijj Se vuoli composte di state.
lxxv • Se vuoli composte ciciliane da serbare.
lxxvj • Se vuoli composte villesi.
lxxvjj • Se vuoli savore da capponi.
lxxvijj • Se vuoli brodetto da polli.
lxxviijj • Se vuoli fare lomonìa d' un cappone.
lxxx • Se vuoli gialatina di pesci per xij.
lxxxj • Se vuoli lampreda arrosto.
lxxxij • Se vuoli porrata biancha per xij.
lxxxiij • Se vuoli optimo minuto per xij.
lxxxiiij • Se vuoli pescio arrostito in su gradella.
lxxxv • Se vuoli i gnocchi.
lxxxvj • Se vuoli fare conposte di polastri.
lxxxvij • Se vuoli seppie fatta come funghi.
lxxxviij • Se vuoli savore di rughetta.
lxxxviiij • Se vuoli fino savore con rosto.
lxxxx • Se vuoli fina sanbucata.
lxxxxj • Se vuoli serbare starne et polli.
lxxxxij • Se vuoli camollìa di starne o di polli.
lxxxxiij • Se vuoli fino brodetto di calcinello.
lxxxxiiij • Se vuoli pastello di gambari.
lxxxxv • Se vuoli torta di scalogni o di cipolle maligi.

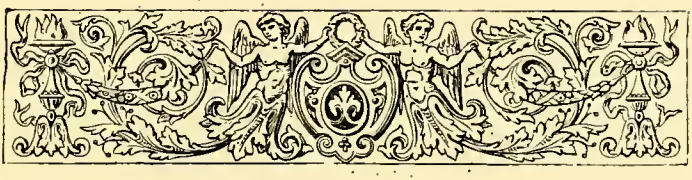
lxxxxvj · Se vuoli lampreda ammorsellata.
lxxxxvij · Se vuoli brodetto di capponi e di starne.
lxxxxviij · Se vuoli conposte colorite.
lxxxxviiij · Se vuoli riccea di capponi, (1)
c · Se vuoli raviuoli in venerdie.
cj · Se vùoli buono condocto di fave fritte.
cij · Se vuoli torta senza lardo.
ciij · Se vuoli condocto di fiori di pruno biancho.
ciiij · Se vuoli torta per festa di venerdì.
cv · Se vuoli savore con ogni arrosto.
cvj · Se vuoli tortelletti da infermi.
cvij · Se vuoli torta d' anguille fresche.
cviij · Se vuoli tortelli della et di bronza di porco.
cviiij · Se vuoli giannetto di caponi.
cx · Se vuoli cesame di polli.
cxj · Se vuoli fare caldume gentile.
cxij · Se vuoli lo cavolo castigato con l' olio.
cxiij · Se vuoli fare buono burro.
cxiiij · Se vuoli fare pastelli di carne.
cxv · Se vuoli paniccia di carne.
cxvj · Se vuoli ambrogino di polli.
cxvij · Se vuoli caldello di starne o di polli.
cxviij · Se vuoli torta di pollastri lavagnese.
cxviiij · Se vuoli fare brodetto biancho.
cxx · Se vuoli vivanda di due pollastri.
cxxj · Se vuoli fare arrosto in cesame.
cxxij · Se vuoli fare amorsellato di carne. (2)
cxxiij · Se vuoli tortelli in brodetto.
cxxiiij · Se vuoli raviuoli fricti.
cxxv · Se vuoli crostelli.
cxxvj · Se vuoli polli infinocchiati.

(1) Il titolo della ricetta nel testo è: « se vuoli noce per xij goditori »; ma le noci non vi sono ricordate, bensì i capponi. Il vero titolo dunque è questo.

(2) Quì nel testo è ripetuta la ricetta cviijj col titolo — « Se vuoli fare buon gianneto ». Del resto le ultime dieci o dodici ricette sono una ripetizione quasi identica delle prime. Forse il copista errò.

cxxvij • Se vuoli rinfuso. (1)
Se vuoli bordetto camellin
Se vuoli morteruolo.
Se vuoli semaco.
Se vuoli torta inghilesse.
Se vuoli tortelli di lella.
Se vuoli torta parmigiana.
Se vuoli biancho mangiare.
Se vuoli suppa di mandorle.
Se vuoli i frongol.
Se vuoli schibecce di pesci.
Se vuoli tincha ripiena.
Se vuoli catellato.
Se vuoli blasmangeri di pescio.
Se vuoli frictelle di fiori di sanbuco.
Se vuoli trare lo sale del mangiare.
Se vuoli quaglie o altri uccelli impastati.
Se vuoli scarcunove.
Se vuoli lantea.
Se vuoli in altro modo impiere.
Se vuoli pane perduto.
Se vuoi formaggio fronduto.
Se vuoi anatra piena.
Se vuoi ocha arostita con panico.
Se vuoli frictelle lunghe.
Se vuoli frictelle bianche.
Se vuoli il luccio cicrudeva.
Se vuoi peverada agra.
Se vuoi peverada di castrone o di bue.
Se vuoi pastello di cavriolo, o di lepre o di coniglio.

(1) A questo punto cessa la numerazione marginale dei titoli e con questa ricetta anche finisce il frammento. La mancanza di numerazione per le ricette successive, indica forse che non furono mai copiate.



1 (i) *Se vuoi fare blasmangeri.*

Se vuoi fare blasmangeri per XII signori, togli iij libre di mandorle et una mezza di riso et iiij capponi e due libre di sugnaccio fresco e mezzo quarto di garofani. Serba L mandorle e l'altre fa macinare e stempera con acqua chiara e colale bene e togli lo riso bene lavato a tre acque, rasciugalo bene colla tovaglia e fallo pestare e stacciare. Togli petti di polli e falli uno poco lessare, filali sottili e falli stare tutta notte nel latte delle mandorle. Struggi lo sugnaccio in una pentola per se, metti a fuoco lo latte e serbane due iscodelle. Quando il latte bolle bene, stempera la farina dello riso con questo latte crudo, mettilo a bollire, tienlo indietro in su la bracia, metti incontanente le polpe filate, metti del zuccaro in quantità, e quando è bene cotto, poni in prima sopra le scodelle uno poco d'acqua rosata, poi zuccaro, poi mandorle soffritte e bianche, e poi garofani ch'abbiano dato uno bollore in acqua. Questa vivanda vuole essere bianca come neve, e spessa, e stretta.

2 (*ii*) *Se vuoi fare buono burro.*

Togli VI casci freschi o passi, pestali bene e stemprali con l' acqua chiara e fredda. Il grasso tornerà di sopra e questo si puote operare in ogni mangiare, o a friggere uova chi non volesse lardo.

3 (*iii*) *Se vuoi fare giuncata di latte.*

Togli latte di pecora, mettilo a bollire in vasello istagnato e non lasciare levare il bollore imperocchè diventerebbe granelloso. Trailo di quello vasello, mettilo in uno altro e, quando è freddo, mettivi il presame, mesta forte e, quando è preso, fa giuncata.

4 (*iiij*) *Se vuoi fare panicia di carne.*

Togli per XII signori libre vij di panicia magra, lessala bene, battila bene e togli una libra di cascio grattugiato e xxiiij uova, una midolla di pane, spezie dolci e forti e gruogo, e iiij scodelle di brodo di cappone o di bue. Tutte queste metti in uno catino, poi le metti a bollire senza acqua, mesta bene e fa che sia bene saporoso di spezie et ispessa.

5 (*v*) *Se vuoi ambrogino di polli.*

Togli li polli, ismembrali, poi li soffriggi col lardo fresco et uno poco di cipolla tagliata a traverso. Quando è a mezzo cotto, togli latte di mandorle et istempera con buglione et uno poco di vino, e metti con questi polli et iscema in prima del grasso s' egli è troppo, e mettivi cennamo trito col col-

tello e pochi garofani. E quando s' apparecchia, mettivi susine secche, datteri interi, alquante noci moscate tritate et uno poco di midolla di pane abbrusciata, bene pesta e stemperata con vino e con aceto. Questa vivanda vuole essere agra e dolce, e guarda li datteri che non si rompano.

6 (*vj*) *Se vuoi caldello di starne o di polli.*

Togli pernici, isventrale, soffriggile un poco e, quando sono soffritte, tranne fuori lo grasso e mettivi vino di melegrane, buone ispezie dolci, uno poco di vernaccia, zuccaro et uno poco di cipolla soffritta.

7 (*vij*) *Se vuoi torta di pollastri lavagnese.*

Togli li pollastri, soffriggili e togli ravioli lessi, uve greche, garofani interi, noci moscate uno poco tritate e fine ispezie. Togli brodo dove sono cotti li pollastri e mettine nella torta quando è presso che cotta.

8 (*viij*) *Se vuoi fare brodetto bianco.*

Togli mandorle monde, macinale bene coll' acqua de' capponi, mettivi gengiove, poche noci moscate, fino vino bianco, pochi garofani et uno poco d' agresto. Se fai con pollastri, friggili uno poco, poi li metti uno poco a bollire in questo brodetto e condilo col sugnaccio fresco et istrutto. Se vi mettessi pollastri arrostiti pieni di battuto, sarebbono buoni.

9 (*ix*) *Se vuoi vivanda di ij pollastri.*

Togli, smembrali, mettili a cuocere nel lardo sì che non diventino troppo rossi; e quando sono cotti, togli agresto

di viticci una iscodella e vj tuorla d' uova e dibattile molto. Dibatti questo sugo con esso, poi ne trai le due parti del lardo de' pollastri, mettivi questo suso e quando s' appicca alla cazza si è cotto. Minestrato, mettivi suso buone spezie.

10 (*x*) *Se vuoi fare arrostito in cesame.*

Togli una lonza di porco, arrostila bene e togli la cipolla e friggila nell' ampesa dell' arrosto. Togli tuorla di uova cotte e togli del crudo per mezzo, e fa pestare insieme. Togli buono vino bianco e aceto, e metti a bollire con esso: mettivi datteri tagliati, pinocchi, uve e buone spezie.

11 (*xi*) *Se vuoi fare ammorsellato di carne.*

Togli il cavretto tagliato a morselli, poi lo metti a friggere nel lardo nella pentola, e quando è mezzo cotto, metti acqua calda come ti pare. Togli mandorle bianche, macinale, stemprale con l' acqua del cavretto e colale colla stamigna. Togli tuorla d' uova, sugo di petrisemoli e di persa, dibatti insieme e metti in sulla carne zafferano, spezie di pepe, di cennamo, di garofani e di gengiove.

12 (*xij*) *Se vuoi savore di capponi.*

Togli li fegatelli, pestali e mettivi sommacco a pestare con essi e buone spezie grosse; poi istempra con vino di melegrane, mettivi del grasso di capponi e fa bollire in sugo di lomie.

13 (*xiij*) *Se vuoi brodetto di polli.*

Togli libra j di mandorle monde e sommacco oncie ij. Pesta insieme e poi istempera colla cocitura de' capponi.

Togli spezie bianche et oloróse e questo dà co' polli; e metti sopra le scodelle zuccaro e garofani soppesti.

14 (xiiij) *Se vuoi fare lomonia d' un cappone.*

Togli una mezza metadella di latte vivo: togli vj chiare d' uova: togli fiori di sambuco ben maturi: togli dattari tagliati triti, pignocchi, gengiovo bianco tagliato e garofani ben molli e schiacciati. Dibatti insieme col latte in uno catino e, quando è bene dibattuto, empine il cappone tra buccio e buccio e poi lo lessa uno pocö sì che il pieno si rapprenda e poi lo metti nello spiedo e fallo arrostire. E vuole questo savore:

15 (xv) *Savore con cappone.*

Togli pinocchi, gengiove e buone ispezie sì che vinca il gengiovo. Mettivi zuccaro, ovvero uve saracinesche; pestale, stempera con sugo di lomie e con vino bianco e poco aceto e cola queste cose colla stamigna. Abbi il sugo di queste cose e stempera l' altro savore di pignocchi con esso agresto (s' egli è di state, di susine). E questo savore sia giallo, e se hai agresto, non torre lomie.

16 (xvj) *Se vuoi fare frittelle di battuto.*

Togli ij libre di bronza di porco, iij casci passi e grassi, xij uova, una oncia e mezzo di spezie, e mezza libbra di zuccaro. Lessa la bronza, battila, togli il cascio, l' uova e le spezie e queste incorpora insieme e fanne frittelle lunghe con crosta sottile. Togli ij libre di lardo fresco bene strutto e colato e friggile e poi metti su del zuccaro polverizzato.

17 (xvij) Se vuoi torta di pollastri.

Togli li pollastri, sventrali, soffriggili in lardo e togli carne di spalla, lessala e battila. Togli cascio e metti spezie fine e buone quanto ti pare e mescola queste cose e pollastri. Fa la torta et ungila di sopra con zaffarano.

18 (xviij) Se vuoi fare la torta di pollastri o di zucca.

Togli vj pollastri e falli soffriggere ismembrati in lardo sì che siano mezzi cotti. Mettili in uno catino e quando sono tritati, metti su buone ispezie. Togli iij libre di zucca, falla bene cuocere, tranne le granella, premila bene tra due taglieri e poi la batti trita. Togli altrettanto cacio fresco, pestalo, stemperalo coll' uova, mettivi uno poco di lardo e zaffarano, mescola ogni cosa co' pollastri e metti nella crosta.

19 (xix) Se vuoi pippioni in istufa.

Togli li pippioni, ismembrali, mettili nella pentola col lardo battuto, mettivi spezie et uno poco di cipolla tagliata minuta, poni sulla bragia, soffriggi sino a mezzo cotto e mettivi entro xxx mandorle colle corteccie e xxx monde. Togli li fegatelli lessi, pestali bene con uno poco di pane arrostito, stempralo con vino, colalo, metti in su pippioni e metti poi sopra le scodelle ispezie e zuccaro.

20 (xx) Se vuoi fagiano arrostito.

Togli il fagiano e metti due foglie di salvia sotto l' ala, tra buccia e buccia. Togli li lardelli, pillottalo minutissimo

e metti a fuoco. Quando incomincia a gocciolare, togli una frascuccia e spruzzalo d'acqua rosata: poi abbi la triggea polverizzata e ben garofanata e getta suso intorno; e così fa tanto che sia ben cotto.

21 (*xxj*) *Se vuoi tria di capponi o di carne di cavretto.*

Togli li capponi o carne di cavretto, ismembrali e mettili nella pentola col lardo fresco et assai cipolla tagliata et aceto. Quando sono mezzi cotti, togli latte di mandorle stemperato con acqua e con agresto e buone spezie con esso a bollire et avosine secche. Metti, quando lo mangiare è cotto, dattari, uve saracinesche lavate con vino caldo, gruoco, avosine e datteri. Si vuole dare ij per uomo.

22 (*xxij*) *Se vuoi fare C ravioli.*

Togli x casci dolci, grassi e freschi. Togli le chiare di xx uova (per ogni coppia di cascio v ova) e ij libre di cascio da grattugiare. Le croste vogliono essere sottili facendoli in crosta: e seminavi su il cascio.

23 (*xxiij*) *Se vuoi solcio d'estate.*

Togli la carne cotta e fredda, mettivi cipolla maligia tagliata in quartieri, polvere di comino, buono aceto e farina fatta la mattina per la sera.

24 (*xxiiij*) *Se vuoi torta di latte vivo.*

Togli lo latte vivo, mettivi tante uova sì che si rappigli bene, lardo strutto bene bianco, spezie forte, gruogo,

uno poco di buono cascio dolce e zuccar lessa bene battuta, e metti nella crosta nelle tegghie. Siano piene e la salvia non t' esca di mente.

25 (*xxv*) *Se vuoi pollastri in istufa.*

Togli pollastri e falli soffriggere nel lardo sino a mezzo cotti. Se avesse troppo lardo, scemane; ed abbi latte di mandorle stemprato con agresto, gengiovo tagliato minuto e datteri tagliati in quarto. Dà colore a questa vivanda con gruogo e se fosse troppo agra, temprala con zuccaro.

26 (*xxvj*) *Se vuoi tortelli con fiori di canapaccia.*

Togli questi fiori di canapaccia senza foglie e cuocili colla pancia del porco. Quando ella è presso che cotta (metti) a bollire li fiori e (quando) la carne è cotta, batti ciascuno per se. Togli finissimo cascio, altrettanto quanto è la carne, e fine spezie e fa tortelli.

27 (*xxvij*) *Se vuoi torta di latte vivo.*

Togli un mezzo quarto di latte vivo et una libra di mandorle ben peste e stemprale col latte medesimo e poi colale colla stamigna; e poi fa la torta.

28 (*xxviij*) *Se vuoi fegato di porco in buona maniera.*

Togli lo fegato, fagli dare uno bollore, poi lo trita minuto come fave e pestane uno morsello. Togli iiij porri crudi, pestali con esso come salsa: togli li morselli triti,

friggili in lardo sì che non s' arrostiscano troppo, mescola insieme a bollire e mettivi uno morsello di carne insalata, uno poco d' acqua calda e buone spezie a bollire: e fa che sia spesso.

29 (*xxix*) *Se vuoi fave fresche in buon modo.*

Togli le fave crude, spogliale e mettile a cuocere in brodo di cappone con morsello di carne secca. Mettivi sermollino, fa bollire a stretto et uno poco di gruogo: e quando è cotto vuolsi riposare che non sia caldo troppo.

30 (*xxx*) *Se vuoi migliacci bianchi e buoni.*

Togli uno poco di lievito e mettilo nell' acqua e poca: e mena molto sì che faccia filo: e tre casci ben grassi, xv uova, ij libre di sugnaccio fresco e strutto a poco fuoco e colalo. Menato bene il lievito, mettivi uno poco di farina e d' acqua, iij casci triti e l' uova e lardo e tutte cose mesta insieme e fa che sia questo pieno uno poco lunghetto. Mettilo nel testo bene caldo et unto sì che non s' arda: tritavi suso due casci, mettivi suso lardo e zaffarano e fallo bene cuocere a bragia.

31 (*xxxj*) *Se vuoi tortelli di zucche di quaresima.*

Togli zucche secche e bene lesse e mandorle monde e bene peste e quantità d' erbe olienti e ben peste con queste cose: e buono olio e spezie e, questo battuto, fa tortelli piccoli, friggili, polverizzali di zuccaro e dàlli dassezzo.

32 (*xxxij*) *Se vuoi fichi ripieni.*

Togli lx fichi grossi e migliori che puoi trovare; togli pera e mele, e mondale; e noci e alquanti fichi medesimi.

Pesta queste cose insieme e buone spezie e alquanto zuccaro. Togli fichi interi, levane il fiore, fa buon foro col dito, riempili di questo battuto, infarinali di pasta molle, mettili a friggere nell' olio, gittavi suso zuccaro e dàlli dassezzo all' altre vivande.

33 (xxxiij) Se vuoi buon vermicelli per xij persone

Togli ij libre di mandorle et una di vermicelli et una mezza di zuccaro. Togli le mandorle ben monde, macinale, colale e li vermicelli metti a bollire in poca acqua. Quando è levato il bollore, mettivi quantità di latte di mandorle, fa cuocere con esso, e zuccaro: e quando è cotto, mettivi zaffarano stemprato.

34 (xxxiiij) Se vuoi fare brodetto giallo con polli.

Togli due libre di mandorle e, se sono pollastri, falli lessi uno poco e soffritti: poi li polverizza di spezie ben dolci e gialle. Se sono capponi, falli lessi; togli le mandorle lavate e macinate col guscio e stemprale colla grassa de' polli, e quando sono colate, togli xij tuorla d' uova bene dibattute con agresto e aceto, colale, mescolale con questo latte, mettivi assai spezie dolci e zaffarano assai, e metti a bollire: e quando ha bollito, trai indretro, minestra e metti spezie.

35 (xxxv) Se vuoi gelatina d' ogni carne.

Togli le carni, mettile a cuocere, le iiij parti acqua, due parti di vino bianco e una parte d' aceto bianco fino; e fa

che scemi bene. Metti suso fine spezie di pepe, gengiove, garofani e zaffarano che si cuocino quanto la carne: e qual carne è prima cotta, tràla fuori. Se rimanesse in secco, metti uno poco di vino: e quando sono tratte tutte, metti suso le spezie, lascia riposare uno poco et abbi assai zaffarano e metti nella gelatina. Acconcia le carni nel vasello invetriato con foglie d'alloro o di rancio, togli la stamigna, colavi su la gelatina col ramaiuolo e ponla a freddare. (*Nota di altra mano*) « Dicesi che la carne e brodo quando si mette a freddare convengono esser calde, altramente, se fredda sarà la carne, non si stringe mai. Tieni a mente. »

36 (xxxvj) Se vuoi paniccia di bronza per xx signori.

Togli vj libre di bronza di porco magrissima e lessala: poi la batti bene, mettila in una pentola, e quattro casci freschi, xxxv tuorla d'uova, spezie dolci, sugo di pretisemoli e zaffarano. Dibatti queste cose insieme e metti nella pentola. Fa cuocere a bragia. Questa vivanda vuol essere gialla, e metti spezie per iscodelle.

37 (xxxvij) Se vuoi torta di battuto per xx persone.

Togli x libre di bronza di porco, xij casci freschi e ben grassi, xlv uova, mezza libra di spezie forti e dolci e ben gialle et uno quarto di gruogo sodo per sè. Togli la bronza bene lessa e battuta con alquante foglie di pretissemolo, poco, e di menta: trita bene lo cascio in questo battuto e iiij libre di lardo bene battuto. Mescola ogni cosa: metti suso le spezie e lo zaffarano: metti nella crosta: fa la

crosta di sopra sottile, ingiallalo e poni suso lardo battuto e cuoci a bragia.

38 (xxxviij) *Se vuoi panico brillato con oche.*

Togli panico brillato ben mondo, ij libre di mandorle ben monde e macinate e stemprate con acqua chiara e tre oche e mettile in spiedo a rostire. Metti a fuoco lo latte delle mandorle le due parti e 'l panico. Fae cuocere, ricogli lo grasso dell' oca e mettilo nella paniccia e lardo fresco di porco strutto, zuccaro e poco sale. Questa paniccia vuole essere bianca e dare per iscodelle zuccaro di sopra e l' oche per taglieri. . . . . .

(*Qui mancano alcune pagine del Manoscritto. Il frammento che segue é quel che rimane della rubrica lxxiiij intitolata nell' indice* — Se vuoi composte di state) . . . . . et oncie ij di cennamo, il gengiovo e il cennamo, e non stacciato. Togli lx datteri crudi, oncie iiij d' anisi e finocchi et altre buone cose: e sono buone d' inverno non che di state.

39 (lxxv) *Se vuoi composte ciciliane da serbare.*

Togli le rape, lessale guascotte, ponle a freddare e quando sono fredde insalale. Poni l' una sopra l' altra in sulla tovaglia bianca, cuoprile di sopra; e falle così stare uno die et una notte: poi le fa stare vj dì in fino aceto, poi le netterai e ponle sulla tovaglia a sgocciolare. Togli senape pesta e stacciata, stempera colla sapa e falla corrente come mostarda. Fa uno guazzetto di vino e di sapa e di gruoco e metti dentro; e quando hanno preso questo giallore, trannele fuori e metti in bigoncia a suolo; e metti

su la mostarda e la sapa insieme stemprata, sì che non isfiatino.

40 (lxxvj) Se vuoi composti villesi.

Togli le rape, lessale a modo e poi le lascia ben freddare in su tovaglia: e togli libre ij di senape pesta, libre v di mele e finocchi et anisi interi. Togli carote, barbe di pretisemoli, barbe di pastrecciani e mele cotogne e cuocile. Togli rafano grattugiato et acconcia nella bigoncia a suolo a suolo, metti salina e lascia così stare due die: e poi abbi aceto amabile e bolli col mele e zaffarano, e metti sulle composte. Fa che sia questa cosa uno palmo di sopra e cuoprile.

41 (lxxvij) Se vuoi savore di capponi.

Togli li fegatelli lessi, pestali e mettivi sommacco a pestare con essi e buone spezie: e poi lo stempera con vino di melegrane. Mettivi del grasso caduto de' capponi e fa bollire: e sugo di lumie.

42 (lxxviij) Se vuoi brodetto da polli.

Togli libra j di mandorle monde e sommaco oncie ij e pesta insieme e stempra colla cocitura de' capponi. Togli spezie bianche olorose e metti sopra le scodelle: e zuccaro e garofani pesti.

43 (lxxix) Se vuoi lomonia d' un cappone. (v. 14)

Togli il latte vivo mezza metadella e togli vj chiari d' uova e fiori di sambuco bene maturi: togli dattari tagliati triti e pinocchi e gengiovo bianco tagliato e garo-

fani bene mondi e schiacciati, e dibatti insieme col latte: e quando è ben dibattuto, empine lo cappone tra buccio e buccio e poi lo metti a lessare sì che il pieno si rapprenda e metti in spiedo a rostire, e dàlli questo savore.

44 (lxxx) Se vuoi gelatina di pesci per xij.

Togli iij tinche grosse, ij oncie di spezie dolci e forti e mezzo quarto di gruoco per se: togli il pesce uno poco insalato e le vj parti acqua et una d'aceto bianco e mettilo a bollire. Quando bolle, mettivi la metà delle spezie, mettivi entro lo pesce, ischiumalo, fa bollire piano e fa ben cuocere; poi trai fuori, acconcialo nel vasello con alquante foglie d'alloro o di rancio, polverizza con queste spezie, lascia stare a freddare uno poco, stempra lo zaffarano colla cocitura, cola queste due cose in sul pesce e fa che sia bene gialla e forte di spezie; e d'ogni pesce grosso fae cosìe in gelatina.

45 (lxxxj) Se vuoi lamprede in crosta per buoni goditori.

Togli oncie j di spezie mezzo fini e richiedi vj octij (?) se la vuoli arrosto. Togli la lampreda bene lavata e raschiata, col sale. Ponla in su la graticola avvolta et abbi sugo d'aranci con fine spezie et inaffiala con uno ramo di menta. E questo è il savore che vuole quando cotta: togli fine spezie dolci, sugo d'aranci e vernaccia. Questo savore vuole esser crudo; o vuoi fare una salsa fritta.

46 (lxxxij) Se vuoi fare porrata bianca per xij ghiotti.

Togli ij libre di mandorle, oncie j di gengiovo ben pesto, iiij mazzi di porri pur lo bianco, lessali, poi li scola

dell' acqua, battili bene e togli le mandorle monde, stempera con poca acqua, colale, metti a bollire col porro, fallo bene cuocere e mettivi del gengiovo che hai serbato. Questa vivanda vuole essere bianca, spessa e getta spezie sopra scodelle.

47 (lxxxiij) Se vuoi fare ottimo minuto per xij ghiotti.

Togli ij libre di mandorle, una buona anguilla fresca, e buone erbe dolci bene lavate. Lessale, battile bene, monda bene le mandorle, stemprale colla cocitura dell' erbe e mettile a secco con questo latte. Togli l' anguilla lessa, tranne le spine, battila bene e mettila nel minuto e fallo spesso.

48 (lxxxiiij) Se vuoi pesce arrostito in su gradella.

Togli lo pesce, lavalo e poi lo fendi e getta su della salina. Togli buone spezie, getta in sulla buccia di fuori, ripiegala sì che le buccie stiano insieme, metti buone erbe ollienti tra buccia, legalo con un filo, ungi lo pesce con frascuccia di salvia, ponlo in su brascia senza fumo, volgi spesso e togli o vuoi salsa o vuoi salina.

49 (lxxxv) Se vuoi i gnocchi.

Togli lo cascio fresco e pestalo: poscia togli la farina et intridi con tuorla d' uova a modo di migliacci. Poni il paiuolo al fuoco con acqua e quando bolle, poni lo triso in su in uno taglieri, fallo andare colla cazza nel paiuolo, e quando sono cotti, poni sopra li taglieri e getta su assai cacio grattugiato.

50 (*lxxxvj*) *Se vuoi fare composte di pollastri.*

Togli li pollastri, lessali e poi ismembra: friggili uno poco, mettili in uno vaso e togli gengiovo bianco e molto sottile e garofani ischiacciati e cennamo e metti queste cose sopra li pollastri; e mischia vino con aceto buono sì che sia confortativo e metti suso zuccaro; e togli pere monde, tagliate per mezzo, ponle a bollire, falle biscotte e trallene e pillottale di garofani e mettile tra pollastri. Mettivi dattari ch' abbiano avuto uno bollore, tranne noccioli; e mandorle monde che abbiano uno bollore, uve saracinesche bene lavate e date uno bollore in quello: e togli alquante uve e due pere e pestale bene con alquante granella di pepe lungo e garofani e stempera con questo vino bollito; e togli uno buono bicchieri di latte di mandorle e stempera con queste cose e metti in su pollastri.

51 (*lxxxvij*) *Se vuoi seppie fatte come funghi.*

Togli la seppia, lavala bene, fendila, tranne fuori lo savore nero che v' è entro, e lo latte per se, e poi la lava anche e mettila a bollire: e quando hae bollito uno buono bollore, trae fuori, minuzzala come funghi e mettile nel pentolo a soffriggere coll' olio dolce, e metti buoni erbucci et aglietti e porro trito e pesta buone spezie: minuzza il latte che ne traesti, mettivil entro e mettivi lo savore che v' era entro nero e fa cuocere forte, imperò c' hae gran cocitura; e ponvi su li testi caldi e mesta spesso sì che non s' appicchi.

52 (*lxxxviij*) *Se vuoi savore di ruchetta.*

Togli il seme della ruchetta, mettilo in molle nell' aceto bianco e togli le mandorle monde e sale e pesta

insieme; e mettivi alquanti agli e stempera con fino aceto e cola colla stamigna.

53 (*lxxxviiij*) *Se vuoi fare savore con rosto.*

Togli melaghette e noci moscate e cennamo e spica e garofani e galanga e pepe nero e gengiove. Queste spezie fae pestare e stempera con ottimo vino, aceto bianco e sale.

54 (*lxxxx*) *Se vuoi fina sambucata.*

Togli buono latte vivo, mettivi in molle fiori di sambuco, poi li cola e mettivi uova bene dibattute et ignuna metadella di latte vuole uova xij e vuolvi zuccaro e sale; e poi lo metti in una pentola rozza con grasso di cappone e metti la pentola in uno paiuolo d' acqua a bollire e non la mestare; e guarda che l' acqua non vi entrasse: e quando è cotta, minestrala a modo di latte in taglieri e gettavi su zuccaro.

55 (*lxxxxj*) *Se vuoi serbare starne o polli.*

Togli polli o starne fresche, pelale e lavale bene; poi l' empi di mortito o di gineparo e cucile sì che non n' escano: poi le fa bollire uno poco in acqua, sì che siano biscotte; Trai fuori e poni a freddare e mettile in aceto debile per tre dì; poi le metti in vino bianco fine e turale sì che non isfiatino e bastano assai.

56 (*lxxxxij*) *Se vuoi camollia di starne o di polli.*

Togli mandorle monde, pestale bene, stempera bene con vino bianco e poco, e poi le cola. Mettile a cuocere in

pentolo, metti il grasso del cappone ovvero di porco e spezie di cennamo o di noci moscate e siano trite e schiacciate. Quando è cotto, ismembra i polli, mettili in uno catino e gettavi su quello brodetto, e minestra in su taglieri. Questo brodetto vuole essere spesso, chè si minestra colla cazza. E sempre sono migliori li mangiari bianchi a cuocere a fiamma che a bragia.

57 (*lxxxxiij*) *Se vuoi fino brodetto di calcinelli.*

Togli li calcinelli, fa loro dare uno bollore in acqua e poi ne trai quel dentro: lavali bene si che non sappiano di terra, poi li metti a friggere e mettivi persa e metà pretisemoli ben battuti e togli mandorle col guscio, lavale, macinale con acqua e cola colla stamigna e metti queste cose a bollire, e sugo d' arancio.

58 (*lxxxxiiij*) *Se vuoi pastello di gambari.*

Togli li gambari e lessali, tranne le code, pesta la metà colla persa e buoni erbucci e l' altra metà soffriggi. Quelli che si pestàro, si metti pignocchi e mandorle monde. Queste cose pesta insieme e mettivi spezie e zaffarano stemprato e metti ne' testi queste cose in una crosta, e mettivi le code che si soffrissero e pignocchi interi e mandorle intere e monde, e fae d' ognuna tre.

59 (*lxxxxv*) *Se vuoi torta di scalogni o di cipolle.*

Togli cipolle mauligie e scalogni e falli bene lessare; poi ne priemi bene l' acqua colla stamigna, poi le batti

bene Togli lardo e battilo, togli uova e cascio fresco e pestalo bene e stempera con esso spezie e gruoco.

60 (lxxxxvj) *Se vuoi lampreda ammorsellata.*

Togli la lampreda, fanne morselli lunghi uno dito, lavali, mettili nella pentola con olio fino e batti persa e menta e pretisemoli et uno poco di cipolla; e lascia queste cose friggere nella pentola tanto che siano mezzo cotte. Poi togli gengiove, cennamo e garofani tagliati col coltello e schiacciati nel mortaio, e metti a bollire con queste cose: mettivi latte di mandorle stemperate con acqua, agresto e succhio d'arancio. E guarda che non si cuoca tanto che non si disfacciano li morselli.

61 (lxxxxvij) *Se vuoi brodetto da capponi o da starne.*

Togli una libra di mandorle et oncie ij di sommacco e pesta insieme; poi stempera con la cocitura de' polli. Togli spezie bianche e metti suso e fa bollire: poi minestra e metti zuccaro sopra le scodelle e garofani soppesti.

62 (lxxxxviij) *Se vuoi composte colorite.*

Togli le carote vermiglie e falle stare nell' aceto uno die et una notte; e vogliono essere grattugiate e poi le cola colla stamigna e quello che rimane getta. Questo si è uno modo. L'altro modo si è a farle colorite col vino delle more gelse.

63 (lxxxxviiij) *Se vuoi uoce per xij goditori.*

Togli capponi, o vuoi starne, o vuoi carne di cavretto, o vuoi di castrone e cuocila bene. Tranne l'ossa, poi la

batti col coltello e togli oncie iiij di farro infranto, ovvero spelda infranta, fa bene cuocere in brodo della carne, poi lo metti a bollire colla carne battuta, ovvero latte delle mandorle: stemprale con l' acqua della carne, mettivi spezie e condi con lardo di porco fresco.

64 (c) Se vuoi raviuoli in venerdie.

Togli lo cascio molto grasso, fresco e passo, e fanne burro; e fa le croste molto sottili, altrimenti vagliono poco.

65 (cj) Se vuoi buon condotto di fave fritte.

Togli le fave e falle bene lessare, poi togli salvia, poleggio, sermollino, pretisemolo et agli e poco pesta queste cose e stempera con poca acqua. Versa nella padella colle fave a friggere, mettivi spezie e, quando sono fritte, metti in catino a stufare.

66 (cij) Se vuoi torta senza lardo.

Togli il cascio tagliato minuto come fave, mettilo in uno catino, dibatti con poche uova, mettilo tra due croste sottili e mettivi assai burro di cascio fresco, grasso. La crosta di sopra ingialla con uova.

67 (ciij) Se vuoi condotto di fiori di pruno bianco.

Togli ij libre di mandorle, pestale e togli vino e due scodellette di fiori di pruno bianco e pestali e poi stempera con latte e poi cola con stamigna e mettilo a bollire e

fallo tornare a modo d' amido e condilo con grasso di porco fresco o di cappone.

68 (ciiij) Se vuoi torta per feste in venerdie.

Togli il cascio fresco, mettilo in molle la sera dinanzi, poi lo taglia per fette la mattina, pestalo bene e per vj casci vuole una metadella d' acqua e xxiiij uova.

69 (cv) Se vuoi savore con ogni arrosto.

Togli noci d' India, noci moscate, cennamo, spica, garofani, e le foglie se puoi; pepe lungo, cardamomo, galanga, pepe nero e gengiove e metti queste cose a modo che non venisse troppo forte et amaro: e togli li fegatelli arrostiti, e stempera con agresto e vino maturo questo savore da crudo. Se vuoi torre mandorle e macinarle con buon aceto e queste spezie mettere su e buon vino, è pur crudo. Se vuoi torre pane e zuccaro e stemperare con vino di crespini con queste spezie che sono dette, e puoi fare tutti li savori con queste spezie. E puoilo fare colorito col zaffarano se vuoi. E nero, se vuoi, con vino di more gelse et aceto: et è buono cotto e crudo, questo savore.

70 (cvj) Se vuoi tortelli da infermi.

Togli una ala di pollo per fare una minestra. Ben cotta la fa, battila, pestala e mettivi spezie dolci e sugo d' arancio. Fa le croste sottilissime e togli le mandorle e stempera colla cocitura del pollo e cuoci bene lo latte e poi vi cuoci entro li tortelli.

71 (cvij) Se vuoi torta d' anguille fresche.

Togli l' anguille, lessale a mezzo e mettivi a cuocere con esse pretisemoli e menta e persa, poi fa affreddare e

poi le fila con mano. Getta via il cuoio e le spine. Togli noci fine, mondale coll' acqua bollita, poi la pesta uno poco. E togli una libra di mandorle, fanne latte e cuocilo tanto che sia bene ispesso e ponlo a freddare e sia giuncada. Poi metti queste cose in tegghie, fa crosta e l' erbe siano battute, e metti su spezie forti, zaffarano e xij dattari tritati. E quando è cotta, trannela: e se non fossono grasse, mettivi olio fine.

72 (*cviij*) *Se vuoi tortelli di bronza di porco.*

Togli la bronza, lessala, battila e togli cascio fresco, poche uova, spezie forti e fa uno battuto di queste cose. Empine li tortelli, falli cuocere in brodo di cappone o di qualunque, e cascio e peverada per iscodelle.

73 (*cviiij*) *Se vuoi giannetto di capponi.*

Togli li capponi, ismembrali e togli lardo, cipolla, l' erba e spezie e mettile a suolo e falle soffriggere. E quand' ell' è presso che cotta mettivi acqua bollita; e quando è cotta, li fegatelli e tuorla d' uova crude. Togli e spezie et agresto, dibatti insieme, metti nella pentola, fa bollire, minestra e poni spezie per iscodelle.

74 (*cx*) *Se vuoi cesame di pollastri.*

Togli li polli, lessali, dividili per mezzo, mettili a soffriggere e togli cipolle tagliate per traverso, falle ben minute, soffriggile con lardo e ben cuocere con l' acqua e con spezie forti. E quando è cotto, togli datteri minuzzati con queste cose, e metti entro e fa bollire un poco. Togli una midolla di pane arrostita, lessala, stempera con aceto e con

vino e con spezie e con zuccaro, getta sopra pollastri queste cose e fa bollire.

75 (*cxj*) *Se vuoi fare caldume gentile.*

Togli ventri di bue o di porco o di castrone e falli bene cuocere; et abbi buone spezie, e quando è lesso il ventre, isminuzzalo e fallo soffriggere in pentola con buone erbucce e metti spezie per iscodelle.

76 (*cxij*) *Se vuoi cavolo castigato con olio.*

Togli la pentola e metti l'acqua a fuoco: fa bollire e metti olio e sale. Poi abbi buon cavoli, lavali le foglie intere nel catino con molta acqua e metti su: e fa cuocere come ti pare e come piace. Quando è tempo da ciò, mettivi del pretisemolo e dell'aglio e buon, di quaresima, guascotti. E sappi che tutti li mangiari riposati sono meglio a' denti et al corpo che gli altri.

77 (*cxiij*) *Se vuoi fare buon burro.*

Togli lo cascio fresco e del passo, pestali bene, stemperali con acqua chiara e fredda e 'l grasso verrà di sopra e questo si puote operare in ogni mangiare et a friggere uova chi non volesse lardo.

78 (*cxiiij*) *Se vuoi fare pastelli di carne.*

Togli cavretti, o vuoi tu pollastri, e smembrali nello pastello con buone spezie: mettivi delli pinocchi e delle sibibe e latte di mandorle stemprato con agresto; e fia buon pastello quando sia cotto.

79 (*cxv*) *Se vuoi paniccia di carne.*

Togli la pancia magra, lessala bene e battila bene. Togli d' uno buono formaggio, grattalo e vuole essere lo formaggio la settima parte che sarà la pancia. Togli per ogni libra di pancia uova iiij et alcuna cosa di midolla di pane e spezie dolci e delle forti e siano bene inzaffaranate le dette spezie. Togli d' uno brodo di cappone ovvero di vitella, stemprale tutte queste cose insieme, poi le metti a bollire senza altra acqua, mestala spesso e fa che senta bene di spezie e sia spessa.

80 (*cxvj*) *Se vuoi ambrogino di polli.*

Togli li polli, ismembrali, poi soffriggi con lardo pesto e con cipolla tagliata a traverso; e quando è mezzo cotto, togli latte di mandorle, stempera col bullione et uno poco di vino e metti con questi polli e scema prima del grasso se ve n' ha troppo. Mettivi cennamo trito col coltello e pochi garofani, e quando s' apparecchia, mettivi susine secche andattali interi, alquante noci moscade et una poca di midolla di pane abbrusciata; e sia ben pesta con vino e con aceto: e questa vivanda vuole essere agra e dolce. E guarda li dattari che non si rompano.

81 (*cxvij*) *Se vuoi caldello di starne o di polli.*

Togli le starne, ismembrale, soffriggile uno poco e quando sono soffritte, tranne fuori il grasso e mettivi vino di melgrano e buone spezie dolci et uno poco di vernaccia o di zuccaro.

82 (cxviij) Se vuoi torta di pollastri lavagnese.

Togli li pollastri lessi, togli ravioli lessi, dattari, uve saracinesche, sibibe, garofani interi, noci moscate uno poco tritate e fine spezie. Togli lo brodo ove sono cotti li pollastri e mettile in della torta quando è presso che cotta.

83 (cxviiij) Se vuoi fare brodetto bianco.

Togli mandorle monde, macinale bene con l'acqua del cappone, mettivi gengiovo, poco noci moscade, fino vino bianco, pochi garofani et uno poco d'agresto. Se fai con pollastri, friggili uno poco, poi li metti a bollire in questo brodetto e condilo col sugnaccio fresco istrutto; e se vi mettessi pollastri arrostiti, sarebbono buoni.

84 (cxx) Se vuoi vivande di due pollastri.

Togli due pollastri, ismembrali, mettili a cuocere nel lardo sì che non diventino troppo rossi, e quando sono cotti, togli agresto di viticci e tuorla d'uova e dibattile molto e dibatti questo sugo con esso, e poi ne trai le due parti del lardo de' pollastri, e mettivi suso buone spezie.

85 (cxxj) Se vuoi fare arrosto in cesame.

Togli una lonza di porco, arrostila bene e togli la cipolla tagliata per traverso e friggila nell'ampresa dell'arrosto. Togli tuorla d'uova cotte, poi togli delle crude per mezzo, fa pestare insieme e togli buono vino bianco et aceto e metti a bollire nella padella. Fa pezzi dell'arrosto

e metti a bollire con esso e mettivi datteri tagliati, pinocchi, uve, buone spezie e finocchi se vuoi.

86 (cxxij) Se vuoi fare ammorsellato di carne.

Togli lo cavretto, ammorsellalo e poi lo metti a soffriggere nella pentola col lardo; e quando è mezzo cotto, mettivi acqua calda come ti pare e togli mandorle monde, macinale, stemperale con l'acqua del cavretto, colale colla stamigna e togli tuorla d'uova, sugo di pretisemoli e di persa, dibatti insieme e mettila in su la carne: zaffarano, spezie di pepe, di cennamo, di garofani e di gengiovo.

87 (cxxiij) Se vuoi fare buon giannetto.

Togli capponi, ismembrali crudi e petroselli e mettivi uno poco di salvia ben minuzzata, spezie forti bene gialle, lardo strutto bene colato, e tutte queste cose metti nel lardo a suolo a suolo e fallo friggere uno poco. Poscia vi metti acqua bollita sì che stia pari. Quando è cotta, togli fegatelli lessi bene pesti, tuorla d'uova crude, spezie et aceto e queste cose mescola insieme e stempera colla cocitura e metti nella pentola e fae bollire poco e tira indirieto e spezie sopra scodelle.

88 (cxxiiij) Se vuoi tortelli in brodetto.

Togli bronza di porco ben cotta e formaggio fresco o passo e spezie dolci e dattari minuzzati et uve passe e di queste cose fae tortelli.

89 (cxxv) Se vuoi raviuoli fritti.

Togli la bronza del porco ben cotta e battila; e lo fegato ben cotto e battilo; e cacio fresco, dattari minuzzati, uve greche battute, garofani, spezie bene forti e bene gialle,

spezie dolci per mezzo, tuorla d' uova crude e di tutte queste cose fae battuto e fanne raviuoli piccioli e friggili nel lardo fresco; e quando sono fritti, poni zuccaro suso.

90 (cxxvj) *Se vuoi crostelli.*

Togli uno poco di farina di grano calvello et albume di uova e dibatti insieme. Togli lardo fresco strutto e bene colato et una mestola bene forata e getta sovra questa mestola e fae cadere suso lo lardo nella padella che bolla bene. Fallo cuocere poco, volgilo, trannel fuori e gettavi suso zuccaro assai e manda innanzi, uno per tagliere.

91 (cxxvij) *Se vuoi polli infinocchiati.*

Togli li polli, ismembrali, falli soffriggere e quando sono soffritti, sì vi metti acqua, quella che ti piace; poi togli le barbe dei finocchi, barbe di petroselli e mandorle che non siano monde e queste cose fa bene macinare e stemperare con l' acqua di questi polli e fae bollire ogni cosa e colale con stamigna. Metti con questi polli e mettivi le migliori spezie che si possono avere.

92 (cxxviij) *Se vuoi rinfuso.*

Togli li fegatelli, falli lessare in acqua, pestali bene e stemperali bene con uno poco di buono latte di mandorle e con vernaccia et uno poco d' aceto: se no, togli vino bianco greco, fallo cuocere sì che torni bene spesso e mettivi garofani, gengiove, cennamo buono e melaghette. Queste spezie fa tritare col coltello, poscia le fa uno poco schiacciare nel mortaio e poscia le metti nel rinfuso, et uno poco di pepe che sia bene pesto et uno poco di zuccaro.

FINE.

Finito di stampare
il dì 15 Settembre MDCCCLXXXVII
nella tipografia di Nicola Zanichelli
in Bologna.

LABORAVI
FIDENTIBUS